

Amuse: Groenten 'toffee'

Ingrediënten:

Vulling:

150 gr wortel
35 cm prei, wit of
lichtgroene deel
zonnebloemolie
90 gr taugé
2 el milde chilisaus
5 el gezouten pinda's

Toffee:

20 st filo bladerdeeg
(18 x 18 cm)
40 gr eiwit
20 st groen preilint

Afwerking:

25 gr frisee sla
milde chilisaus



Bereidingswijze:

Vulling:

Snijd de wortel in fijne julienne van 6 cm. Snijd de prei in 5 stukken van 6 cm en snijd ook deze in fijne julienne. Bak de groenten 3 min in de olijfolie. Bak daarna de taugé 1 min mee. Roer de chilisaus en de grof gehakte pinda's er door. Laat de massa afkoelen.

Toffee:

Laat het deeg ontdooien. Bewaar telkens de nog niet gebruikte vellen van de filodeeg, tijdens het maken van de toffee, onder een vochtige handdoek. Klop het eiwit los en bestrijk het 1 vel deeg (bijgesneden op 18x18 cm) met een dun laagje van het eiwit.

Schep 1 el van het groenten mengsel op de onderkant van het deeg. Rol het deeg op, knoop de uiteinden voorzichtig, vouw 2 keer rond, bind dicht met een geblancheerd preilintje, zodat het pakketje lijkt op een toffee in een papertje.

Afwerking:

Frituur de toffee 3 à 4 min op 175°C. Laat uitlekken op keukenpapier.

Indekken:

Dek in met een klein 8-kantig bord met klein amuse bestek.

Presentatie:

Zie foto: Leg wat frisee sla op het bordje en plaats de toffee erop. Lepel er een beetje chilisaus naast.